


MODEL 4766

# Owner's Manual with Recipes

# GrillSmart™ INDOOR GRILL

Thank you for purchasing the SUNBEAM" GRILLSMART™ INDOOR GRILL. Before you use this product for the first time, please take a-few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. For your future reference, please note:

Date Product Received: ______________________________

Service Number: ______________________________
*(located on the bottom of the grill)*




When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USINGTHE GRILLSMART™ INDOOR GRILL.**
2. Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the Grill to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the Grill handles when moving the Grill.
3. Before cleaning, when the Grill is not in use, unplug the Grill from the wall outlet. **NOTE: Make sure the Temperature Dial is in the "OFF" position before unplugging.**
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the Temperature Control in water or any other liquids..
5. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children, This Indoor Grill is not intended for use by children.
6. Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return the appliance to an Authorized Sunbeam Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.

8. Do not use outdoors or for commercial purposes. Do not use this Indoor Grill for other than its intended use.
9. Do not let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
10. Do not place the Indoor Grill near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. A fire may occur if the indoor Grill is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do **not store any items OR top of the Indoor Grill when in operation.**
12. Do not store any materials on this Grill when not in use.
13. Do not place any flammable materials on Indoor Grill, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
14. Use extreme caution when moving the Grill if it contains hot oil or any other hot liquid.
15. Always attach Temperature Control to the Indoor Grill first and set Temperature Dial to "OFF" position. Then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn Temperature Dial to "OFF:' then remove plug from wall outlet,
16. Be sure that the base is securely fastened to the hot plate. See Instructions regarding base on Pages 5 and 6.
17. To turn this appliance off, return Temperature Dial to the "OFF" position.
18. Do not place hands under base during cooking.
19. Do not place any combustible matter on grilling surface.
20. Do not place plastic cooking utensils on Grill surface when power is "ON"
21. When removing plug from outlet, grip plug firmly and pull out.




## THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. ONLY

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

# GETTING TO KNOW YOUR GRILLSMART™ INDOOR GRILL

ARCHED GRILLING SURFACE

COOL-TOUCH SAFETY HANDLES

TEMPERATURE CONTROL RECEPTACLE

TEMPERATURE DIAL

BASE

READY LIGHT

POWER CORD

TEMPERATURE CONTROL

# DIRECTIONS FOR GRILLING

1. Wash Grill Surface and Base in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Attach Grill Plate to Base. Make sure that the clip on the bottom of the Grill Plate clicks into place, (See *Diagram on Page 6)*
3. Set Temperature Dial to "OFF." Insert Temperature Control into the Temperature Control Receptacle and plug the Cord into a standard 120 volt AC outlet. If Temperature Control is not completely inserted, abnormal heating may occur, resulting in accident or damage.
4. Set Temperature Dial to desired setting.
5. Ready Light goes off when correct cooking temperature is reached.
6. When food is completely cooked, it. can be kept warm by setting Temperature Diat to "KEEP WARM."
7. After use, set Temperature Dial to "OFF" position, unplug unit from outlet and then unplug from Temperature Control Receptacle.

# DIRECTIONS FOR CLEANING

1. Remove Temperature Control from Temperature Control Receptacle.
2. Grip Base with one hand and grip Safety Handle with other hand. Slowly pull up on the Safety Handle while holding the Base down. Pull the Grill Plate forward to take the Grill Plate off the Base. The clip will unsnap. If grill is hot, use oven mitt.
3. Rinse Grill Plate and Base and place in dishwasher. NOTE: Grill Base should be put on the top dishwasher rack only. You can also wash in hot, soapy water:
4. Make sure Grill Plate and Base are completely dry before using.

KNOB

GRILL PLATE

TEMPERATURE CONTROL RECEPTACLE

SAFETY HANDLE – GRIP HAND HERE

CLIP

BASE

# Cautions and Suggestions

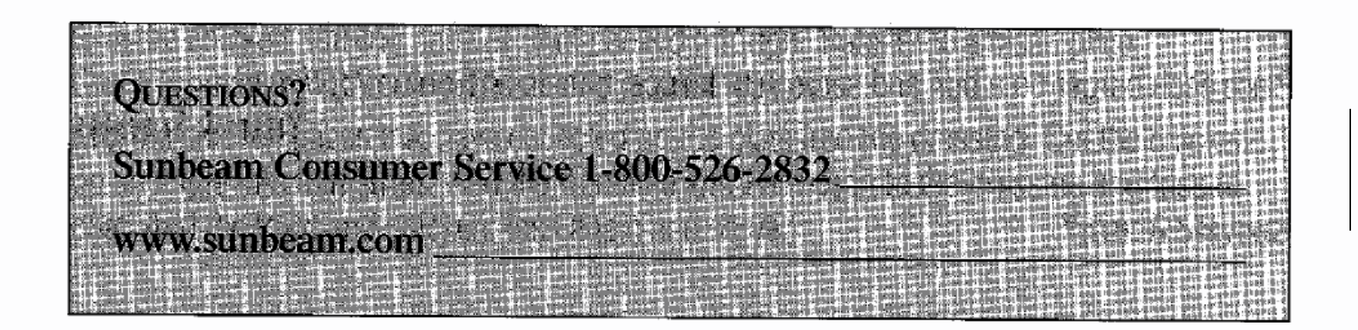
## Power Cord

1. If the power cord becomes worn-out stop using the unit immediately and contact your nearest Authorized Sunbeam Service Center for repair.
2. Be sure to use a 120 Volt AC/10 Ampere power supply.
3. In Order to avoid electric shock or damage to the unit, do not rinse or immerse the Temperature Control in water or any other liquid.

## Handle with Care

The Grill Plate surface is non-stick Xylan® coated.

1. **Do Not** use sharp metal utensils or knives to cut food on the Grill Plate.
2. **Do Not** place the Temperature Control on the Grill Plate surface. It may scratch or damage the surface of'the Grill Plate.
3 **Do Not** use cleansers, nylon or metal brushes. It may scratch or damage the surface of the Grill Plate.
4 When removing the Grill Plate, always grip the base of grill and safety handle.
5 After the unit has cooled, be sure to clean the Grill Plate with-a slightly damp cloth and then clean manually with warm, soapy water or place Grill in a dishwasher.
6 **Do Not** use Grill Plate on unstable locations or near flammable materials such as newspaper, PVC cloth, floor cushions, etc.
7 Do ___ wash Grill Plate with the Temperature Control connected.



# Recipes

## Citrus-Marinated Chicken

2 lemons
2 oranges
1/4 cup maple syrup
1 Tbsp. olive oil
2 tsp. thyme
1/2 tsp. black pepper
2-1/2 lbs. chicken wings and drumsticks

Grate the zest from the lemons and orange. Squeeze the juice from the lemons and orange; set the juices aside. In a small bowl, combine the grated lemon and orange zests and the maple syrup. Set aside.

In a separate bowl, blend the reserved citrus juices, oil, thyme and pepper. Add the chicken and turn to coat completely. Cover the bowl with plastic wrap. Marinate in the refrigerator for at least 4 hours or overnight, turning the chicken occasionally.

Grill chicken, turning often or until almost cooked through. Brush the chicken with some of the maple syrup mixture, turn and grill for 1 minute. Brush the chicken with the remaining mixture, turn and grill for 1 more minute.

**Yield: 4 Servings**

## Turkey Burgers

1-1/4 lb. ground turkey
1 Tbsp. Dijon mustard
1 Tbsp. Worcestershire sauce
2 garlic cloves, minced
1 small onion, minced
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. black pepper
4 slices Monterey Jack cheese
4 bread rolls, split and toasted

In a bowl, mix together turkey, mustard, Worcestershire sauce, garlic, onion, salt and pepper. Form into 4 patties.

Grill the patties turning once or until they are firm and cooked through. Put a piece of cheese on each burger. Grill for about 30 seconds or until the cheese is melted.

Place each burger on a bun and serve with lettuce, tomato and onion *(optional)*.

**Yield: 4 Servings**

## Lemon-Honey Chicken Breasts

3 Tbsp. fresh lemon juice
1 Tbsp. honey
1 Tbsp. vegetable oil
1 tsp. soy sauce
1/4 tsp. ground ginger
4 skinless, boneless chicken breast halves

In a bowl, combine lemon juice, honey, oil, soy sauce and ginger. Coat chicken breasts with mixture and let stand for 10 minutes.

Remove the chicken from the marinade, reserving the marinade.

Grill the chicken turning once and brushing with the reserved marinade until cooked through.

**Yield: 4 Servings**

## Grilled Chicken Caesar Salad

3 garlic cloves
3 Tbsp. olive oil
1 tsp. grated lemon zest
1/2 tsp. salt
1/2 tsp. black pepper
12 slices French bread
3/4 lb. skinless, boneless chicken breast halves
3 Tbsp. fresh lemon juice
6 to 8 anchovy fillets
2 Tbsp. mayonnaise
8 cups Romaine lettuce, torn into bite-size pieces
1/4 cup grated Parmesan cheese

Mince 1 of the garlic cloves. In a bowl, mix together the minced garlic, 1 Tbsp. of the olive oil, lemon zest, 1/4 tsp. of the salt and 1/4 tsp. of the pepper. Lightly brush 1 side of each bread slice with the oil mixture. Put the chicken on a plate and rub the remaining oil mixture over both sides. Set aside.

In an OSTER® Food Processor, combine the lemon juice, anchovies, mayonnaise and the remaining oil, salt and pepper. With the machine running, drop the remaining garlic cloves through the feed tube and process until puréed. Scrape the dressing into a large salad bowl.

Grill the chicken, turning once or until cooked through. Transfer to a clean plate. Grill the bread for 1 minute on each side or until toasted.

Mix the chicken juices that have collected on the plate into the dressing. Cut the chicken on an angle into thin strips. Add the Romaine and Parmesan to the dressing and toss to coat. Add the toast and chicken, toss again and serve.

**Yield: 4 Servings**

## Pesto-Pepper Salmon Steaks

1 cup chicken broth
5 garlic cloves, peeled
2 tsp. olive oil
2 cups packed fresh basil leaves
2 Tbsp. grated Parmesan cheese
2 Tbsp. fine, dry unseasoned breadcrumbs
1 Tbsp. fresh lemon juice, plus 1 lemon, cut into wedges
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. black pepper
2 cups frozen corn kernels, thawed
4 scallions, sliced
4 bell peppers, mixed colors, halved lengthwise and seeded, stems left on
4 salmon steaks *(about 1 lb. total)* cut 1/2-inch thick

In a saucepan, combine the broth, garlic and oil. Bring to a boil over medium-high heat and cook until reduced to about 1/4 cup, about 12 minutes. Let cool slightly and place in an Osterizer® Blender along with the basil, Parmesan, breadcrumbs, lemon juice, salt and black pepper and process until the pesto is smooth. In a bowl, place the corn, scallions and half of the pesto and toss to combine.

Grill the pepper halves, cut sides toward the heat, for 8 minutes. Remove them from the grill and spoon the corn mixture into them, dividing evenly.

Brush the salmon steaks lightly with some of the remaining pesto. Grill the salmon, turning once and basting liberally with the remaining pesto until the salmon is firm and flakes in the center when tested with the tip of a knife. Return the bell peppers to the grill to warm for 1 minute.

Remove the salmon skin before eating. Serve the salmon and peppers with lemon wedges.

**Yield: 4 Servings**

## GRILLED-ONION DIJON BURGERS

1 lb. lean ground beef
1/2 cup fine unseasoned dry breadcrumbs
1/4 cup + 2 Tbsp. Dijon mustard
1/4 cup dry red wine
1 large egg
2 tsp. tarragon
1/2 tsp. black pepper
2 Tbsp. olive oil
1 large red onion, cut crosswise into 1/2-inch rounds
1 large yellow onion, cut crosswise into 1/2-inch rounds

In a bowl, combine the beef, breadcrumbs, 2 Tbsp. mustard, 3 Tbsp. red wine, egg, 1 tsp. tarragon and 1/4 tsp. pepper. Mix briefly, just to distribute the breadcrumbs and seasonings. Shape the meat mixture into 4 patties.

In a different bowl, combine the remaining 1/4 cup mustard, 1 Tbsp. red wine, 1 tsp. tarragon, 1/4 tsp. pepper and the oil and blend well.

Brush the burgers and onion slices with half the mustard mixture and grill for 5 minutes. Turn the burgers and onions and brush them with the remaining mustard mixture. Grill for 2 to 4 minutes for medium-rare, 4 to 5 minutes for medium, 6 to 7 minutes for well done, or until desired doneness.

**YIELD: 4 SERVINGS**

## STUFFED GRILLED MUSHROOMS

1 cup reduced-sodium chicken broth
3 Tbsp. Dijon mustard
2 Tbsp. fresh lemon juice
1/2 tsp. Worcestershire sauce
12 large mushrooms, stems removed and reserved
4 oz. Italian or French bread, crumbled
1/2 cup chopped parsley
4 scallions, thinly sliced
2 garlic cloves, minced
1/2 tsp. salt
1 tsp. olive oil

In a bowl, combine the broth, mustard, lemon juice and Worcestershire sauce. Add the mushroom caps and toss to coat completely. Marinate at room temperature for 30 minutes.

Reserving the marinade, drain the mushroom caps and set aside. Chop the mushroom stems and place them in a bowl. Add the bread, parsley, scallions, garlic, salt and oil. Add the reserved marinade to the bread mixture and stir to moisten thoroughly.

Grill the mushrooms, stemmed side down, for 5 minutes, or until lightly browned. Transfer the mushrooms to a flat surface, turn them stemmed sides up and spoon the stuffing mixture into them, patting it down lightly. Return the mushrooms to the grill. Cover the mushrooms with heavy-duty foil and grill for 8 minutes or until the stuffing is hot.

**YIELD: 4 SERVINGS**

# 2-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for two years. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement with a new or refurbished unit of the same or a similar model of as good or better quality, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION**
**Attention: Service Department**
**117 Central Industrial Row**
**Purvis, MS 39475**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM CANADA CORP., LTD.**
**Please call us or email us at**
**1-800-663-8623**
**consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free I-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at PO. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada I-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

# DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANN ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF.** Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

# Notes

# Notes

# Notes




Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431, or an affiliated company.

P.N. 101071




MODELO 4766

# Manual de Instrucciones con Recetas

## PARRILLA PARA INTERIORES

GrillSmart™

Gracias por la compra de su SUNBEAM® PARRILLA INTERIORES GRILLSMART.™
Antes de usar este producto la primera vez, por favor tome un momento para leer estas instrucciones y guárdelas para futura referencia. Ponga particular atención a las Instrucciones de Seguridad que se ofrecen. Por favor lea los estatutos en la garantia del producto. Para futuras referencias, por favor escriba lo siguiente:

Fecha en que el Producto se Recibió:______________________

Numero de Servicio:_________________________________
*(Localizado abajo de la unidad)*

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre deben de tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS EN EL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE USAR LA PARRILLA PARA INTERIORES GRILLSMART.™**
2. No toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la Parrilla se enfríe bien antes de poner o quitar partes. Siempre use las asas de la Parrilla cuando mueva el aparato.
3. Desconecte la Parrilla de la toma de corriente cuando no este en uso y antes de limpiarla. Nota: Verifique que el Disco del Termostato esté en posición de apagado OFF antes de desconectar.
4. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el Control de Temperatura en agua o en cualquier otro líquido.
5. Supervisión cercana es siempre necesaria cuando este o cualquier otro aparato es usado cerca de niños. Esta Parrilla para Interiores no está diseñada para ser usada por niños.
6. No opere este o ningún'otro aparato con un cordón dañado o quemado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado en cualquier forma. Regrese el aparato a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam, para su examinación, ajuste 0 reparación eléctrica 0 mecánica.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No se use en exteriores o con propósitos comerciales, No use la Parrilla para Interiores más que para lo que ha sido diseñada.



9. No permita que el cordon cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes,
10. No coloque la Parrilla para Interiores sobre o cerca de quemadores. de estufas de gas o eléctricas o dentro de un horno caliente.
11. Puede ocurrir un incendio si la Parrilla para Interiores está en operación y está en contacto o cubierta con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. No coloque ningún objeto sobre la Parrilla para Interiores cuando el aparato esté en operación.
12. No almacene ningún objeto dentro de la Parrilla cuando no esté en operación.
13. No coloque dentro de la Parrilla para Interiores ningún material inflamable tal como papel, carton, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
14. Tenga extremo cuidado cuando mueva la Parrilla si ésta contiene aceite caliente o eualquier otro liquido caliente.
15. Siempre coloque el Control de Temperatura en la Parrilla para Interiores primero y mueva el Disco de Temperatura a la posicion de apagado OFF. Después conecte el cordón a la toma de corriente electrica. Para desconectar, gire el Disco de Temperatura a la posición de apagado OFF, después quite el enchufe de la toma de corriente eléctrica;
16. Asegúrese que la base esté correctamente atornillada a la' placa de calor. Observe las instrucciones acerca de la colocación. de la base en las Páginas 18 y 19.
17. Para apagar este aparato, coloque el Disco de Temperatura nuevamente en la posición de apagado OFF.
18. No coloque las manos debajo de la base'durante la cocción
19. No coloque ningún tipo de combustible en la superficie de cocción.
20. No coloque utensilios de cocina hechos de material plástico en la superficie de la Parrilla cuando el aparato está encendido ON.
21. Cuando remueva el enchufe de la toma de corriente, tome el enchufe y jale hacia afuera.




## ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

**PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADA ÚNICAMENTE**
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija polarizada (una *cuchilla* es *más ancha que otra)*. Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aun así no encaja llame a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

# CONOZCA SU PARRILLA GRILLSMART™

SUPERFICIES DE COCCIÓN ARQUEADAS

ASAS FRÍAS AL TACTO PARA MÁS SEGURIDAD

ENCHUFE DE CONTROL DE TEMPERATURA

DISCO DE TEMPERATURA

BASE

LUZ INDICADORA

CORDÓN DE ALIMENTACIÓN

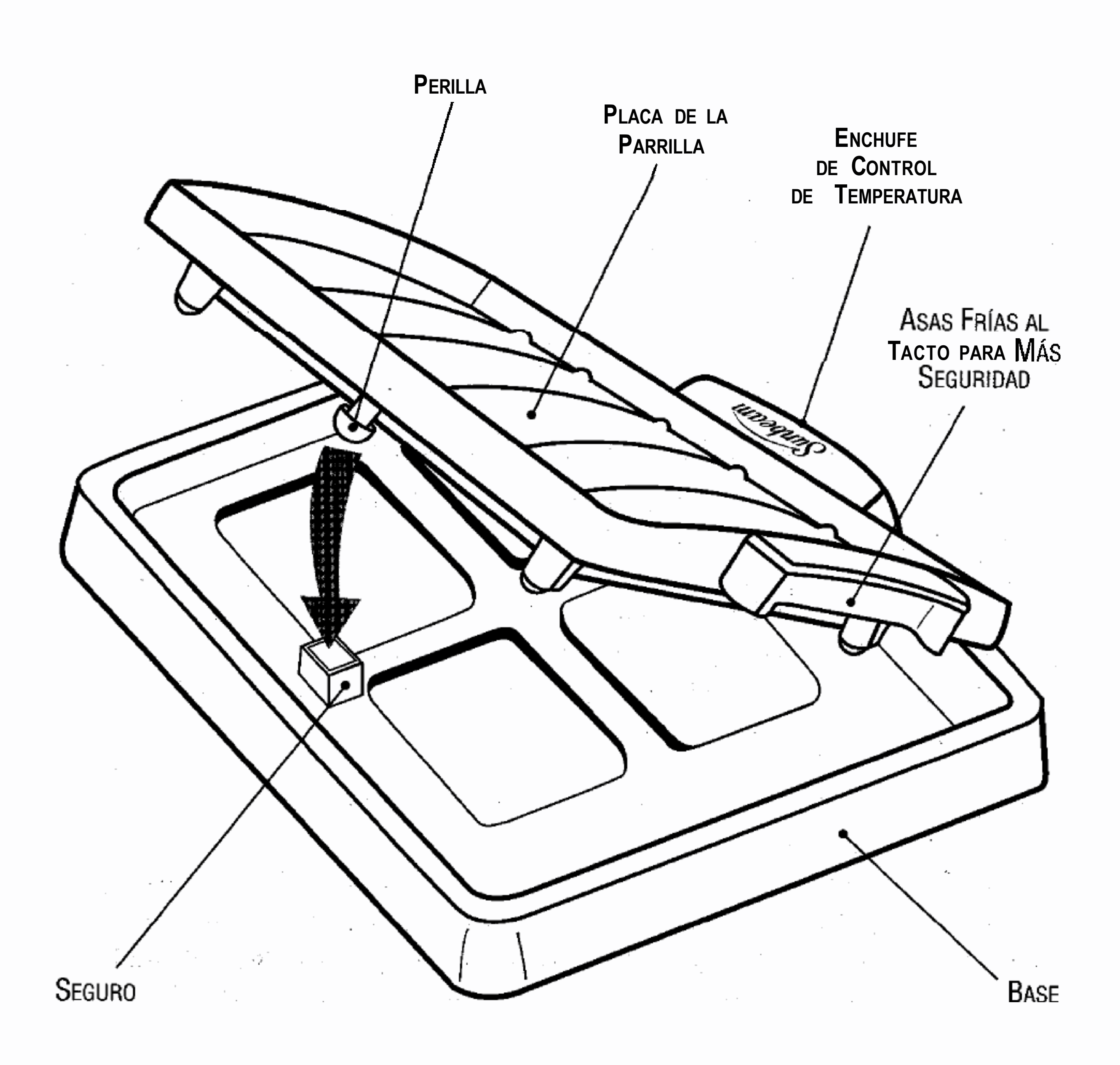
CONTROL DE TEMPERATURA

# DIRECCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

1. lave la Superficie de la Parrilla y de la Base en agua caliente y jabonosa, enjuague y seque muy bien.
2. Coloque la Placa de la Parrilla a la Base. Asegúrese de que el seguro abajo de la Placa de la Parriila haga un sonido de clic y que esté correctamente colocada en su lugar.
3. Coloque el Disco de Temperatura en la posición de apagado OFF. Inserte el Control de Temperatura dentro del Enchufe de Control de Temperatura y enchufe el Cordón dentro de una toma de corriente estándar de 120 voltios CA. Si el Control de Temperatura no está completamente insertado, el aparato puede calentarse de una forma anormal, resu'ltando en algún accidénte o daño.
4. Coloque el Disco de Temperatura en el nivel deseado.
5. La Luz Indicadora se apagara cuando se haya alcanzado la temperatura correcta de cocción.
6. Cuando los alimentos estén completamente cocinados, se puede mantener caliente al colocar el Control de Temperatura en la posición de mantener caliente KEEP WARM.
7. Después del uso, coloque el Disco de Temperatura en la posición de apagado OFF, desconecte'la unidad de la toma de corriente eléctrica y desconecte el Enchufe de Control de Temperatura.

# DIRECCIONES PARA LA LIMPIEZA

1. Remueva el Control de Temperatura del Enchufe de Control de Temperatura.
2. Tome la Base con una mano y el Asa de Seguridad con la otra. Levante lentamente la Placa de la Parrilla agarrando el asa mientras sostiene la Base de la Parrilla abajo, Jale la Placa de la Parrilla hacia adelante para retirarla de la base. El Seguro de desactivará. Si la parrilla está caliente, use guantes de cocina.
3. Enjuague la Placa de la Parrilla y colóquela dentro de la máquina lavaplatos. NOTA: La Base de la Parrilla debe colocarse en la rejilla superior de la máquina lava platos únicamente. Usted puede también lavarla a mano en agua caliente y jabonosa.
4. Asegúrese de que la Placa de la Parrilla y la Base estén completamente secas antes de usar.



# CUIDADOS Y SUGERENCIAS

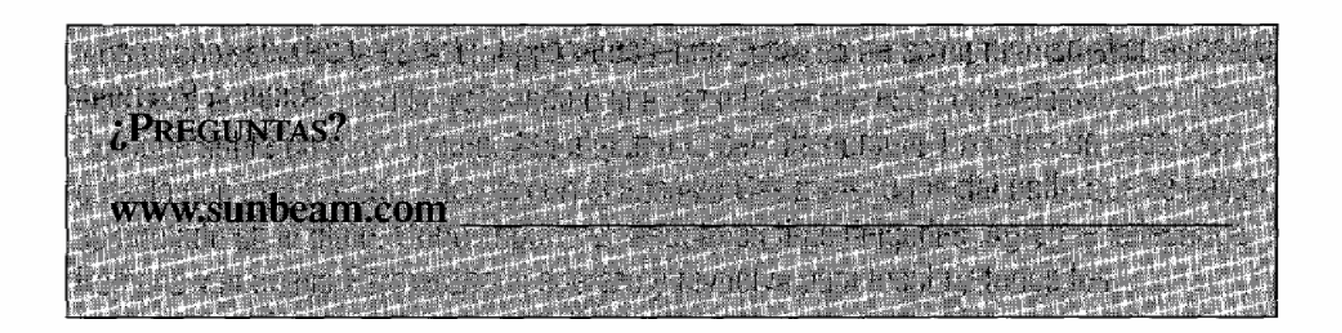
**CORDÓN DE ALIMENTACION**

1. Si el cordón de alimentación de desgasta, deje de usar la unidad inmediatamente y póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano, para reparar el cordón
2. Asegurése de usar una toma de corriente alterna de 120 voltios y 10 amperes.
3. Para evitar descargas eléctricas o daños a la unidad, no enjuague o sumerja el Control de Temperatura en agua ni en ningún otro-líquido.

## MANEJE con Cuidado

La superficie de la Placa de la Parrilla tiene un recubrimiento antiadherente de Xylan

1. No use utensilios de cocina filosos o cuchillos para cortar alimentos sobre la Placa de la Parrilla.
2. No coloque el Control de Temperatura sobre la superficiede la Placa de la Parrilla. Puede dañar o raspar la superficie de la Placa de la Parrilla.
3. No use limpiadores, cepillos de nilón o de metal. Puede dañar o raspar la superficie de la Placa de la Parrilla.
4. Cuando remueva la Placa de la Parrilla, siempre tome la base de la parrilla y el asa de seguridad.
5. Después de que la unidad se ha enfriadõ, asegúrese de limpiar la Placa de la Parrilla con un paño ligeramente humedecido y después limpie manualmente con agua tibia y jabonosa o coloque la Parrilla dentro de la máquina lavaplatos.
6. No use la Placa de la Parrilla en un lugar inestable o cerca de materiales inflamables como periódicos, paños de PVC, cojines para piso, etc.
7. No lave la Placa de la Parrilla con el Control de Temperatura conectado.



# Recetas

## Pollo Marinado en Salsa Cítrica

2 limones
2 naranjas
1/4 de taza de jarabe de maple
1 cucharada de aceite de olivo
2 cucharaditas de tomillo
1/2 cucharadita de pimienta negra
2-1/2 libras de alas y piernas de pollo

Ralle las cáscaras de los limones y naranjas. Exprima el jugo de ambos y colóquelo a un lado. En un tazón pequeño, mezcle la ralladura de limón, de la naranja y el jarabe de maple y en otro tazón aparte, revuelva los jugos, el aceite, el tomillo y la pimienta. Agregue el pollo y recubra completamente. Tape el tazón con papel plástico.
Marine en un refrigerador durante al menos 4 horas o si es posible durante la noche, volteando el pollo ocasionalmente. Cocine el pollo a la parrilla, volteando constantemente o hasta que esté completamente cocinado. Unte un poco de la mezcla de maple sobre el pollo, gire y cocine a la parrilla durante 1 minuto. Unte el pollo con el sobrante de la mezcla, voltee y cocine a la parrilla por un minuto más.

**Rinde: 4 Porciones**

## Hamburguesas de Pavo

1-1/4 libras de carne de pavo molida
1 cucharada de mostaza Dijon
1 cucharada de salsa Inglesa
2 dientes de ajo molidos
1 pequeña cebolla, molida
1/2 cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de pimienta
4 rebanadas de queso blanco para derretir
4 bollos, cortados y tostados

En un tazón, mezcle la carne de pavo, la mostaza, la salsa Inglesa, el ajo, la cebolla, la sal y la pimienta. Forme 4 hamburguesas. Ase a la parrilla volteando la carne una vez o hasta que tengan consistencia firme y estén bien cocidas. Ponga una pieza de queso sobre cada hamburguesa. Cocine durante 30 segundos o hasta que el queso se haya derretido. Coloque cada hamburguesa en un pan y sirva con lechuga, jitomate y cebolla *(opcional)*.

**Rinde: 4 Porciones**

## Pechugas de Pollo con Limón y Miel

3 cucharadas de jugo de limón fresco
1 cucharada de miel
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharadita de salsa de soya
1/4 de cucharadita de jengibre molido
4 pechugas de pollo deshuesadas cortadas en mitades

En un tazón, combine el jugo de limón, la miel, el aceite, la salsa de soya y el jengibre. Recubra las pechugas con la mezcla y deje remojando durante 10 minutos. Saque el pollo de la salsa y guárdela. Cocine el pollo a la parrilla volteándolo una vez y untando la salsa que guardó, hasta que esté completamente cocinado.

**Rinde: 4 Porciones**

## Ensalada Cesar con Pollo a la Parrilla

3 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite de olivo
1 cucharadita de ralladura de limón
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negra
12 rebanadas de pan francés
3/4 lb. de pechugas de pollo sin piel y deshuesadas cortadas a la mitad
3 cucharadas de jugo de limón fresco
6 a 8 filetes de anchoas
2 cucharadas de mayonesa
8 tazas de lechuga Romana cortada en trozos pequeños
1/4 de taza de queso Parmesano rayado

Muela un diente de ajo. En un tazón, mezcle un diente de ajo molido y 1 cucharada de aceite de olivo, la ralladura de limón, 1/4 de cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta. Con un cepillo, unte ligeramente 1 lado de cada pechuga de pollo con la mezcla de aceite. Ponga el pollo sobre un plato y unte el sobrante de la mezcla en ambos lados de la pechuga. Coloque a un lado.

En un Procesador de Alimentos Oster,® combine el jugo de limón, las anchoas, la mayonesa, el aceite, la sal y la pimienta sobrantes. Con el procesador en funcionamiento, agregue los dientes de ajo dejándolos caer por el tubo de alimentación y procese hasta la mezcla tenga consistencia de puré. Coloque el aderezo Cesar en un tazón grande para ensalada. Cocine el pollo a la parrilla, volteándolo una vez o hasta que esté completamente cocinado. Coloque sobre un plato limpio. Ase el pan a la parrilla durante 1 minuto de cada lado o hasta que esté tostado. Mezcle con el aderezo Cesar los jugos del pollo que se hayan acumulado en el plato. Corte el pollo en ángulo en tiras delgadas. Agregue la lechuga Romana y el queso Parmesano al aderezo y revuelva para recubrir todos los ingredientes. Agregue el pan y el pollo, revuelva una vez más y sirva.

**Rinde: 4 Porciones**

## Filetes de Salmón al Pesto y a la Pimienta

1 taza de consomé de pollo
5 dientes de ajo, pelado
2 cucharaditas de aceite de olivo
2 tazas de hojas de albahaca fresca
2 cucharadas de queso Parmesano
1 cucharada de jugo de limón fresco
2 cucharadas de migas de pan sin condimentos
1/2 cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de pimienta negra
2 tazas de granos de maíz congelados, ya descongelados
4 cebollinos rebanados
4 pimientos de diferentes colores cortados a lo largo molido en mitades sin semillas y sin rabos
4 filetes de salmón *(aprox. 1 libra en total)*, cortes de 1/2 pulgada de ancho

En un sartén, combine el consomé, el ajo y el aceite. Hierva sobre un fuego medio alto y cocine hasta que se reduzca a 1/4 de taza, aproximadamente durante 12 minutos. Deje enfriar un poco y coloque dentro de la Licuadora Osterizer junto con la albahaca, el queso Parmesano, las migas de pan, jugo de limón, sal y pimienta negra y procese hasta que el pesto tenga una consistencia suave. En un tazón, coloque los granos de maíz, los cebollinos y la mitad del pesto, revuelva hasta que todos los ingredientes se combinen. Cocine a la parrilla las mitades de pimientos durante 8 minutos con la parte cortada hacia el calor. Saque de la parrilla y con una cuchara rellene con la mezcla de maíz dividiéndola uniformemente. Unte los filetes de salmón ligeramente con un poco de la salsa de pesto sobrante. Cocine a la parrilla los filetes, volteándolos una vez y untando con el pesto al gusto, hasta que el salmón tenga consistencia firme y se desmorone del centro cuando lo pruebe con la punta del cuchillo o del tenedor. Coloque los pimientos nuevamente sobre la parrilla para calentarlos durante 1 minuto. Quítele la piel al salmón antes de comerlo. Sirva el salmón y los pimientos con rodajas de limón.

**Rinde: 4 Porciones**

## Hamburguesas con Cebolla Dijon a la Parrilla

1 lb. de carne molida sin grasa
1/2 taza de migas de pan sin sazonador
1/4 taza + 2 Cu. de mostaza Dijon de 1/4 de taza de vino tinto seco
1 huevo grande
2 cuta. de estragón
1/2 cucharadita de pimienta negra
2 cucharadas de aceite de olivo
1 cebolla roja grande, cortada en rodajas de 1/2 pulgada de ancho
1 cebolla amarilla grande, cortada en rodajas de 1/2 pulgada de ancho

En un tazón, mezcle la carne, las migas de pan, 2 cucharadas de mostaza, 3 cucharadas de vino tinto, el huevo, 1 cucharadita de estragón y 1/4 de cucharadita de pimienta. Revuelva ligeramente, lo suficiente para distribuir la migas de pan y los condimentos. Forme con la mezcla de carne 4 hamburguesas. En otro tazón, combine el 1/4 de taza sobrante de mostaza, 1 cucharada de vino tinto, 1 cucharadita de estragón, 1/4 de cucharadita de pimienta y el aceite; mezcle bien. Unte las hamburguesas y las rebanadas de cebolla con la mitad de la mezcla de mostaza y cocine a ala parrilla durante 5 minutos. Voltee las hamburguesas y las cebollas y úntelas con el sobrante de la mezcla. Cocine a la parrilla durante 2 a 4 minutos para que la carne este poco cocida, 4 a 5 para termino medio, 6 a 7 para bien cocido o hasta que tenga el nivel de cocimiento que usted desee.

**Rinde: 4 Porciones**

## Champiñones Rellenos a la Parrilla

1 taza de consomé de pollo bajo en sodio
3 Cu. de mostaza Dijon
2 Cu. de jugo de limón fresco
1/2 cuta. de salsa Inglesa
12 champiñones grandes sin tallo *(reserve el tallo para después)*
4 oz. de pan Francés o Italiano hecho migas
1/2 taza de perejil picado
4 cebollinos finamente rebanados
2 dientes de ajo, molidos
1/2 cuta. de sal
1 cuta. de aceite de olivo

En un tazón, mezcle el consomé, la mostaza, el jugo de limón y la salsa Inglesa. Agregue los champiñones y recúbralos con esta salsa completamente. Marine a temperatura ambiente durante 30 minutos. Saque los champiñones de la salsa para marinar y colóquelos a un lado, reserve la salsa para después. Corte lo tallos de los champiñones y colóquelos en un tazón. Agregue el pan, el perejil, los cebollinos, el ajo la sal y el aceite. Agregue la salsa para marinar que había guardado y revuelva para humedecer bien. Cocine los champiñones a la parrilla, con el lado del tallo hacia abajo, durante 5 minutos, o hasta que estén ligeramente dorados. Transfiera los champiñones a una superficie plana, con el lado del tallo hacia arriba y con la ayuda de una cuchara, rellénelos con la mezcla, apretándola ligeramente. Coloque los champiñones en la parrilla nuevamente. Cúbralos con papel aluminio grueso y cocine a la parrilla durante 8 minutos o hasta que el relleno esté caliente.

**Rinde: 4 Porciones**

# PARA MÉXICO SOLAMENTE

UN AÑO DE GARANTÍA UN AÑO DE GARANTÍA

**Póliza de Garantía,**

## SUNBEAM MEXICANA S.A. de C.V.

**Sunbeam Mexicana S.A. de C.V. garantiza por el término de un año este aparato en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.**

**Incluye la reparación o reposición gratuita de cualquier parte o componente que eventualmente fallará y la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto a partir de la recepción en los Talleres de Servicio Autorizados derivados del cumplimiento de este certificado.**

## CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no podrán exigirse mayores requisitos que la presentatción de esta póliza debidamente llenada, sellada y fechada por la casa vendedora junto con el aparato en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados que se indican en el reverso.
2. Esta póliza quedará sin efecto en los siguientes casos:
   a) Cuando el aparato haya sido utilizado en condiciones anormales y los daños que presentara manifestaran un maltrato, descuido o mal uso.
   b) Cuando el aparato haya sido operado en forma diferente a las condiciones normales que marca el instructivo, mismo que señala los valores nominales y tolerancias de tensiones (voltajes) y frecuencias (ciclajes de la alimentación eléctrica).
   c) Cuando el aparato haya sido intervenido por personal no autorizado provocando alteraciones inadecuadas.
3. Los Talleres de Servicio Autorizados por Sunbeam Mexicana. S.A. de C.V., repararán y devolverán el aparato en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de habar ingresado éste a uno de los talleres. Excepto en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control de los Talleras de Servicio Autorizados tales como huelga en las fábricas proveedoras, etc., situación que será comunicada a usted a través de los Talleres respectivos.
4. La garantía de esta Póliza cubre cualquier daño o desperfecto que llegara a ocurrir en el interior de los Talleres de Servicio Autorizados o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños robos, extravíos o destrucción del aparato durante los almacenamientos o transportes efectuados por terceros no autorizados.
5. En caso de extravío de la Póliza de Garantía, usted podrá recurrir al lugar donde adquirió su aparato, donde le expedirán otra Póliza de Garantía previa presentación de la Nota de Compra, Remisión o Factura respectiva.

Al término de su Póliza de Garantía, los Talleres de Servicio Autorizados, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza SUNBEAM,® OSTER® y OSTERIZER®.

Sello de la Casa Vendedora

Aparato ______________________________

Marca ______________________________

Modelo ______________________________

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega.

_____ Año _______ Mes _____ Día

**PARA USO DEL PROPIETARIO DEL APARATO**

Sello de la Casa Vendedora

**SUNBEAM MEXICANA,**
**S.A. de C.V.**
**Vía Dr. Gustavo Baz No. 180**
**Tlalnepantla, Edo. de México,**
**C.P. 54090**
**Tel. 729-2100**

TIMBRE




**SUNBEAM MEXICANA S.A. DE C.V.**

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
C.P. 54090
Tel 5-729-2100 FAX 5-397-0399

**OFICINAS DE VENTA EN LA REPÚBLICA MEXICANA:**

**SUCURSAL TLALNEPANTLA EDO. DE MÉXICO**
Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . Tel: 5-729-2100

**SUCURSAL GUADALAJARA, JALISCO**
Juan Kepler #4536-4, Col. Residencial Arboledas, Zapopan,
C.P. 45070 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . Tel: 01-3-632-1307/FAX: 01-3-632-6207

**SUCURSAL MONTERREY, NUEVO LEÓN**
Plaza Puerta del Sol 502 Local 19, Colinas de San Jerónimo,
C.P. 06463 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . Tel: 01-8-315-2666/FAX: 01-8-315-2627



Use sólo refacciones originales

| ESTADO Y CIUDAD | NOMBRE Y DIRECCIÓN | TELÉFONO |
|---|---|---|
| MICHOACAN | **APATZINGAN** - REFRIG. Y CLIMAS ARTIF. DE MÉXICO - Cart. Apatzingán Cuatro Caminos No. 202. Col. La Nueva | 4-5030 y 4-5082 |
| | **LA PIEDAD** - REFRIGERACIÓN CALDERON - Vicente Guerrero No. 109. Zona Centro. | 2-1504 |
| | **MORELIA** - CASA MARY - Alvaro Obregón No. 22. Zona Centro | 2-5415 |
| | **MORELIA** - CENTRAL DOMÉSTICA DE MORELIA - Av. Morelia Sur No. 618. | 2-1796 |
| | **PURUANDIRO** - REFACCIONARIA SAN FRANCISCO - Fagoaga No. 72-A. Centro | 83-1405 |
| | **SAHUAYO** - REFRI-LAV. - Matamoros No. 4 Esq. Morelos | 2-3873 y 23895 |
| | **URUAPAN** - EL SURTIDOR DEL HOGAR - Madero No. 12-A | 4-2926 |
| | **ZAMORA** - MULT. SERV. PROF. DE ZAMORA - Virrey de Mendoza No. 283-C | 5-1108 |
| | **ZAMORA** - RYSE DE IRAPUATO S.A. DE C.V. - Av. 5 de Mayo Esq. Colón | 2-3304 y 2-5368 |
| | **ZITACUARO** - DEL CENTRO - Av. Hidalgo Poniente No. 2 | 3-2191 |
| MORELOS | **CUAUTLA** - SERVICIO DEL HOGAR - 2 de Mayo No, 104-A | 2-2856 |
| | **CUERNAVACA** - MECÁNICA DOMÉSTICA INDUSTRIAL - Matamoros No. 410-A Zona Centro. | 12-4512 |
| | **CUERNAVACA** - SERVICIO Y REFAC., S.A. - Plan de Ayala y Av. Central, Local 6 | 15-7041 |
| MAYARIT | **TEPIC** - TECNO HOGAR - Av. México No. 37 Sur | 2-1936 |
| NUEVO LEÓN | **CERDADO** - CERRAJERIAS REGIA. - Carretera Nacional No. 211. Fracc. Las Hadas | 5-0383 |
| | **GUADALUPE** - CERRAJERIAS REGIA. - Av. Miguel Alemán No. 243 Oriente, Col. Lindavista | 79-0794 |
| | **GUADALUPE** - CERRAJERIAS REGIA. - Hacienda No. 1234-A Oriente, Fracc. Hda. de Guadalupe. | 37-3494 y 37-8510 |
| | **MONTERREY** - CERRAJERIA DEL VALLE - Orinoco No. 207 Norte | 78-3655 |
| | **MONTERREY** - ELECTRODOMÉSTICA DE REFACCIONES - Fidel Velázquez No. 1513 Poniente L-4F. Col. La Central | |
| | **MONTERREY** - JOSÉ F. SEPULVEDA - Ruperto Martinez No. 238 Oriente, Col. Centro | 43-6700 y 43-1815 |
| | **MONTERREY** - REFAC. DOMÉSTICAS MONTERREY - Av. Gonzalitos No. 3501 Loc. 44 Col. Mitras Norte | 73-1621 |
| | **MONTERREY** - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur | 43-8909 y 42-3970 |
| | **SAN NICOLAS DE LAS GARZAS** - CERRAJERIAS REGIA - Av. Parque Anahuac No. 105 Oriente. Col. Anahuac | 76-9024 |
| OAXACA | **OAXACA** - SERVICIO ELECTRODOM. APARICIO - Av. Pariférico No. 111, Col. Postal | 3-6277 |
| | **TUXTEPEC** - SERVICIO ESPECIALIZADO WHIRLPOOL - José Mania Morelos No. 1234. | 5-4616 |
| PUEBLA | **ATLIXCO** - REFAC. DEL HOGAR - Calle Sur No. 503-B | 5-2465 |
| | **PUEBLA** - MATERIAL ELÉCTRICO LA CASA - 10 Oriente No. 15-B | 46-5504 |
| | **PUEBLA** - REPRESENTACIÓN DE PUEBLA - 3 Poniente No. 523-B | 42-4955 |
| | **TEHUACAN** - C. DE SERVICIO ALM. PATJANE - Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro | 2-3835 |
| | **TEZIUTLAN** - ALMACENES 5-10-15 - Prol. Av. Juárez No. 2. | 2-0720 |
| QUERÉTARO | **QUERÉTARO** - ELECTRÓNICA "J.M.V." - Calle Peña de Bernal No. 7-B. Col. Las Américas.. | 17-1592 |
| | **QUERÉTARO** - ELECTRODOM ANTONIO - 16 de Septiembre No. 6-C Poniente | 12-2149 |
| QUINTANA ROO | **CANCUN** - AGUILAR REFACCIONES - Av. López Portillo SM 70 Manz. 1 Local, 2 Col. Centro | 84-0727 |
| | **COZUMEL** - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Adolfo Rosado Salas No. 33, Depto. 1, Col. Centro. | 2-1690 |
| | **CHETUMAL** - TALLER DE REP. DE APARATOS ELÉCTRICOS ALVARADO - Hidalgo No. 89. | 2-3841 |
| SAN LUIS POTOSI | **CIUDAD VALLES** - REFACCIONARIA DEL HOGAR DE VALLES S.A. - Calle Aguilas No. 500 | 2-1148 |
| | **S.L.P.** - ELECTRO HOGAR - Julián de los Reyes No. 328. | 12-2116 |
| | **S.L.P.** - PROV. TECNO HOGAR GIVI - Himno Nacional No. 1410, Col. Las Aguilas | 12-5808 |
| | **S.L.P.** - SERVICIO ELECTRODOM. ITURBIDE - Damián Carmona No. 685 | 2-0487 |
| SIMALOA | **CULIACAN** - SERVICIO DEL HOGAR GOMEZ - Av. Morelos No.183 Norte. | 3-6995 |
| | **GUAMUCHIL** - ELEC. DOMÉSTICA E INDUSTRIAL - Zaragoza No. 157 Norte, Col. Juárez | 2-1088 |
| | **LOS MOCHIS** - NUEVO JAPON DE LOS MOCHIS - Benito Juárez No. 430 Poniente. | 2-5850 |
| | **LOS MOCHIS** - TECOGAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V. - Av. Hidalgo No. 545 | 5-5860 y 5-5247 |
| | **MAZATLAN** - CAMACHO DE MAZATLAN, S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 1211. | 1-6110 y 2-8420 |
| | **MAZATLAN** - REFAC. DEL HOGAR, S.A. DE C.V. - German Evers No. 1708 Norte | 85-1325 y 85-0794 |
| SONORA | **CIUDAD OBREGON** - TECNI-SERVICIOS GALICIA S.A. DE C.V. - Veracruz No. 435 Sur. | 3-8033 y 3-3315 |
| | **GUAYMAS** - CENTRAL DE REFACCIONES SERVICIOS - Av. Miguel Alemán No. 75 Sur | 2-3244 |
| | **HERMOSILLO** - SERVICIO ELECTRO HOGAR - Guerrero No. 80 Esq. Dr. Noriega | 2-1244 |
| TABASCO | **COMALCALCO** - ELECTROHOGAR 2 HERMANOS - Juárez No. 1102 Esq. Rayon | 4-2073 |
| | **H. CARDEMAS** - COMERCIAL LA ESTRELLA - Mader No. 805, Col. Centro. | 2-0548 |
| | **VILLAHERMOSA** - SERVICIO Y REFAC. FRIAS - Sánchez Megallanes No. 918 | 2-7002 |
| TAMAULIPAS | **CIUDAD VICTORIA** - CARLOS A. CARRIZALES PAZ - Adolfo López Mateos No. Local 6 | 6-1335 |
| | **MATAMOROS** - MUEBLERIA REAL DEL NORTE. S.A. DE C.V.- Juárez y Panamá No. 3-B. | 13-2122 |
| | **TAMPICO** - COM. ELÉCTRICA BRICEÑO - H. del Cañonero No. 206 Oriente | 12-3175 y 12-1775 |
| | **TAMPICO** - HOSPITAL DE ELECTRODOM - Díaz Mirón No. 909 Oriente | 12-6940 |
| | **TAMPICO** - SERVICIO ALLENDE - Olmos No. 602 Norte | 12-1999 |
| | **REYNOSA** - PROV. DE RESTAURANTES DE REYNOSA - Calle Bravo No. 500, Centro. | 22-5679 |
| VERACRUZ | **COATZACOALCOS** - ACC. Y REFRIG. DEL SURESTE, S.A. DE C.V. - Maipica No. 312 | 2-1976 |
| | **CORDOBA** - VIC-MAR - Av. 2 No. 921 | 2-8393 |
| | **MINATITLÁN** - ELECTROREFRIG. CUPIL S.A. DE C.V. - Calle Amelia Riverol No. 10 Col. Playón Sur | 3-5714 |
| | **ORIZABA** - SIST. Y EQUIPOS COMPUTACIONALES S.A. DE C.V. - Poniente 2 No. 38 | 5-0311 |
| | **POZA RICA** - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Mariano Artista, Esq. 16 de Sept., Col.Tajin. | 3-5119 |
| | **SAN ANDRÉS TUXTLA** - TELE SERVICIO - Dr. Argudin No. 2 | 2-0570 |
| | **TUXPAN** - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Garizurietz No. 52 | 4-2016 |
| | **TUXPAN** - REFAC. LINEA BLANCA DE TUXPAN, S.A. DE C.V. - Arteaga No. 1. | 4-5953 |
| | **VERACRUZ** - ELECTRODOMÉSTICA DEL PUERTO - Zamora No.1479 | 38-2154 |
| | **VERACRUZ** - SERVIREFAC. RODRIGUEZ - Carlos Cruz No. 55 Local 4 | 32-5351 |
| | **XALAPA** - DOMÉSTICA TAPIA - Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F,. Fraco. Ensueño | 18-8759 |
| YUCATAN | **MÉRIDA** - ELECTRODOMÉSTICOS REFORMA - Calle 72 No. 433-C. | 28-2137 |
| | **MÉRIDA** - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Calle 67 No. 511. | 23-5652 |
| ZACATECAS | **FRESNILLO** - DOMÉSTICA MUNOZ - Calle 1858 No. 4, Fracc. González Ortegá. | 2-5727 |
| | **JUCHIPILA** - TELE SERVICIO LUNA - Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro | 2-0599 |
| | **ZACATECAS** - REFAC. DOMÉSTICAS ROMO - Rayón No. 220 | 2-3664 |

**COMPRADOR:**

Nombre ______________________

Dirección ______________________

Ciudad ______________________

Estado ______________________

**CASA VENDEDORA:**

Nombre ______________________

Dirección ______________________

Ciudad ______________________

Estado ______________________

Aparato ______________ Marca ______________ Modelo ______________

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega Año ____________ Mes ____________ Día ____________

## PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES

## SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.

Via Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México

TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS

| ESTADO Y CIUDAD | NOMBRE Y DIRECCIÓN | TELÉFONO |
|---|---|---|
| AGUASCALIENTES | **AGUASCALIENTES** - DISTRIB. AGUASCALIENTES - Madero No. 203. | 15-1346 |
| | **AGUASCALIENTES** - RYSE DE AGUASCALIENTES, S.A. - Atiende Poniente Y Victoria No. 118 | 15-5782 |
| | **AGUASCALIENTES** - SAMUEL RODRIGUEZ D., - Abedul No. 1006. | 14-8222 |
| BAJA CALIFORNIA NORTE | **TIJUANA** - CASA ELÉCTRICA ROTHENHAUSLER - 5A. E. Zapata No. 1637 | 85-F 149 y 85-3025 |
| | **TIJUANA** - PLOMERIA LAS DOS EMES - Defensores oe Baja California No. 200, Col. Ruiz Cortines | 82-3189 |
| CAMPECHE | **CAMPECHE** - REFA HOGAR DE CAMPECHE - Av. Fco. I. Medero. C. Com. Villa del Río. Depto. 1 | 1-4206 |
| | **CIUDAD DEL CARMEN** - REFA HOGAR DE CARMEN - Calle No. 24. No. 73-C | 2-3619 |
| CHIAPAS | **COMITAN** - CENTRO SINGER DE COMITAN - 3A Calle Norte Poniente No. 59, Col. Centro | 2-0290 |
| | **OCOSINGO** - ELECTRÓNICA DEL ISTMO - 2A Av. Sur Oriente No. 14. Col. Centro | |
| | **SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS** - REFAC. ELECTRI-HOGAR - 20 de Noviemore No. 17-B Col. Centro | 8-1137 |
| | **TAPACHULA** - REFRIGERACIÓN Y SISTEMAS - 5A Calle Poniente No. 16-8 Col. Centro | 8-7070 |
| | **TUXTLA GUTIERREZ** - COMPRESORES Y PARTES DE REFRIGERACIÓN - 2A Poniente Sur No. 500, Col. Centro. | 3-7325 |
| | **TUXTLA GUTIERREZ** - SERVICIO Y REFAC. DE TUXTLA - 2A Oriente Norte No. 354 Int. | 2-2737 |
| CHIHUAHUA | **CHIHUAHUA** - REFAC. Y SERVICIOS DE CHIHUAHUA - Av. Juárez No. 514 | 10-5540 |
| | **CHIHUAHUA** - TALLER DE REFRIG. Y SERVICIOS ELÉCTRCOS - Ojinaga No. 507 | 10-5963 |
| | **CIUDAD DELICIAS** - MUEBLERIA PORTILLO - Calle 1a. Norte No. 104, Col. Centro | Z-1457 y 2-8333 |
| | **CIUDAD JUAREZ** - DIST. TURMIX Paseo Triunfo de la República No. 5298, Local 2-A Col. San Lorenzo | 17-8030 |
| | **CIUDAD JUAREZ** - REFAC. DEL HOGAR DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V. - Av. Insurgentes No. 1669 | 2-2321 y 2-7575 |
| | **HIDALGO DEL PARRAL** - CASA ELÉCTRICA DEL PARRAL - Calle Colegio No. 35 | 2-0320 |
| | **HIDALGO DEL PARRAL** - CASA MAYKA - Maclovio Herrera No. 67 Local 12 | Z-7845 y 2-4140 |
| COAHUILA | **SALTILLO** - ELECTRICIDAD Y NOVEDADES DE SALTILLO - Calle Moreios No. 211-A Sur Centro. | 12-5525 |
| | **TORREON** - COMERCIAL GARCIA DE TORREON. S.A. - Av. Juárez No. 99 Poniente | 6-3010 |
| | **TORREON** - JOSÉ C. DE JESUS LOPEZ. S.A. - Calle Acuna No. 259 Sur | 12-9822 |
| | **TORREON** - REFAC. Y SERV. P/APAR DOMÉSTICOS - Presidente Carranza No. 655 | 19-5189 y 16-3165 |
| COLIMA | **COLIMA** - JABA HERMANOS - Av. Pino Suárez No. 230 | 3-0930 |
| | **COLIMA** - TODO PARA GAS - Ignacio Sandoval No. 15 | 2-7776 |
| DISTRITO FEDERAL | **MÉXICO** - ART ELÉCTRICOS PARA EL HOGAR, S.A. DE C.V. - Av. Revolución 154-C Col. Tacubaya | 516-0292 |
| | **MÉXICO** - BULBOS Y REFAC. ELECTRÓNICAS. - Plutarco Elias No. 1494-A Col. Zacahuizco | 672-0808 |
| | **MÉXICO** - CASA HUERTA - Calzada I. Zaragoza No. 3254 L. 13-8 Col. Sta. Martha | 738-1972 |
| | **MÉXICO** - CORP. ELECTRODOMÉSTICA CASA GARCIA, S.A. DE C.V. - Av. Patriotismo No. 875-B Col. Mixcoac | 563-8723 |
| | **MÉXICO** - DOMÉSTICA NORTE - Camino a Santiaquito No. 131-C Deleg. Gustavo A. Madero. | |
| | **MÉXICO** - DOMÉSTICA ORIENTE - Calle 7 Mz. 6 Lote 16 | 845-3328 |
| | **MÉXICO** - DOMÉSTICOS ELECTRO S.A. DE C.V. - Tonaiá No. 124 Col. Rome | 584-0939 y 584-0950 |
| | **MÉXICO** - ECONOHOGAR - López No. 31-A. Col. Centro | 512-8006 |
| | **MÉXICO** - REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC - FF.CC. Rafael Atlixco No. 1 Tlahuac. | 842-4489 |
| | **MÉXICO** - SERVICIO DOMÉSTICO DEL SUR - Blvd. La Virgen Manz, 1 Lota 6 Col. Carmen Sentan | 608-2313 |
| DURANGO | **DURANGO** - REFACCIONARIA EASY - Patoni No. 506 Sur | 11-0251 |
| | **DURANGO** - REFACCIONARIA EASY - Pino Suárez No. 423 Poniente | |
| | **DURANGO** - SERVICIO ESPARZA - 20 de Noviembre No. 507 con Porras | 17-4736 |
| | **GOMEZ PALACIOS** - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMÉSTICOS STA. LUCIA - Hidalgo y Escobedo | 14-0225 |
| | **GOMEZ PALACIOS** - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMÉSTICOS STA. LUCIA - Victoria No. 326-A Norte | 14-6031 |
| EDO. DE MÉXICO | **COACALCO** - ELECTRODOMÉSTICOS MARSOL - C. Comercial Coacalco, Local 33 | 875-7030 |
| | **ECATEPEC** - SERVICIO DOMÉSTICO HERGAR - Vía Morelos No. 103 (Antes 30), Col. Jajalpa | 787-2622 |
| | **ECATEPEC** - SERVICIO HEGAR - Via Morelos No. 26 Manz, 1 Col. Nuevo Laredo | 787-7536 |
| | **IXTLAHUACA** - POUREPUESTOS ORIGINALES - Plaza Suárez No. 1 - J | |
| | **NETZAHUALCOYOTL** - CASA HUERTA - Av. Aldolfo López Matleos No. 150 | 797-8131 |
| | **NETZAHUALCOYOTL** - CASA HUERTA - Av. Pantitlán No.407 Col. Vicente Villada. | 765-3371 |
| | **NETZAHUALCOYOTL** - CASA HUERTA - Plaza Neza, Local E-27, Col. Benito Juárez | 731-9345 |
| | **TLALNEPANTLA** - CASA MONTOYA - Av. Rio Lerma No. 111 | 565-8942 |
| | **TOLUCA** - SERVICIO Y REFAC. TAUN - Ignacio López Rayón Norte No. 211-A. Col. Centro. | |
| GUAMAJUATO | **ACAMBARO** - PRELAGAS DE ACAMBARO - Vicente Guerrero No. 23-C | 2-1445 |
| | **CELAYA** - ELECTRODOMÉSTICOS DEL BAJIO - Bejuca No. 103. Col. Los Pinos | 5-5157 |
| | **IRAPUATO** - MECAN HOGAR Y/O RYSE DE IRAPUATO - Av. 5 de Mayo No. 518, Col. Independencia | 6-4446 y 7-6767 |
| | **LEÓN** - ELECTRONICA DIGITAL - Rio Lerma No. 1124. Col. Prados Verdes | 11-7381 |
| | **LEÓN** - SERVI HOGAR - Pino Suárez No. 314 Col. Centro | 16-8006 |
| | **MOROLEÓN** - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro | |
| | **PENJAMO** - ELECTRONICA DEL CENTRO - Hidalgo No. 44-B. Zone Centro | 2-0774 |
| | **SALAMANCA** - REFRIGERACIÓN FONSECA - Calaya No. 107. Col. Guanajuato | 7-3475 |
| GUERRERO | **ACAPULCO** - TELEVICENTRO - Av. Cuauhtámoc No. 135. Col. Centro. | |
| | **ACAPULCO** - TELEVICENTRO - Velázquez de León No. 52. Col. Centro | 82-0349 |
| | **IGUALA** - ELECTRO SURIANA - Av. Bandera Nacional No.1-A. | 2-1099 |
| HIDALGO | **CIUDAD SAHAGUN** - SERVICIO ELIZALDE - Av. Huichapán No. 17. Col. Rojo Gómez | 3-3930 |
| | **PACHUCA** - REFAC. Y SERVICIO DE HIDALGO - Fernando Soto No. 102-B | 5-1837 |
| JALISCO | **CIUDAD GUZMAN** - NUEVO RADIO SERVICIO - S.A. DE C.V. - 5 Mayo No. 26 | 2-3374 y 2-0484 |
| | **CIUDAD TUXPAN** - SERVO ELÉCTRICA - Foa. I. Madero No. 27-A | 7-2914 |
| | **GUADALAJARA** - IMPLEMENTOS Y REFAC. DOMÉSTICAS S.A. DE C.V. - Manuel Avila Camacho No. 1280. | 23-1927 |
| | **GUADALAJARA** - PROESA TECNOGAS S.A. DE C.V. - Independencia No. 11 | 14-6825 |
| | **GUADALAJARA** - REFAC. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE. S.A. DE C.V. - Garibaldi No. 1450. | 25-5819 y 25-3460 |
| | **GUADALAJARA** - SERVICIO MAYO - Av. Colón No. 783, Sector Juárez | 13-0325 y 14-9088 |
| | **LAGOS DE MORENO** - TECNO-HOGAR - Hidalgo No. 614-A | 2-0664 |
| | **PUERTO VALLARTA** - PROESA TECOGAS DE OCCIDENTE. - Perú No. 1279 Esq. Nicaragua | 2-5455 y 2-4989 |
| | **TEPATITLAN** - TECNO GAS DE LOS ALTOS - Colón No.151 | 1-0558 |

# GARANTíA LIMITADA DE 2 AÑOS

Sunbeam Products, Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan, en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado..

Nuestra obligación está limitada a la reparación o al remplazo del aparato durante el periodo que cubre la garantía, por un modelo similar de igual o mejor calidad, a opción del fabricante, siempre que el producto acompañado del número de modelo y el comprobante de la fecha original de compra, sea enviado con gastos prepagados directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION**
**Attention: Service Department**
**117 Central Industrial Row**
**Purvis, MS 39475**

Para productos comprados en Canadá:

**SUNBEAM CANADA CORP., LTD.**
**Por favor llamenos o envienos un email a**
**1-800-663-8623**
**consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al l-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al PO. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizad0 canadiense mas cercano se pueden obtener llamando sin costo al l-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

# RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio.
**SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL 0 CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLíCITOS 0 IMPLíCITOS DE LA GARANTíA DE ESTE PRODUCTO 0 DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDD POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTíA IMPLíCITA 0 COMERCIAL, 0 AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO 0 CUALQUIER PARTE DE ESTE.** Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.



# Notas





Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431, o alguna compañía afiliada.

P.N. 101071